Estimado Cliente,

En Jocca nos esforzamos por la calidad y el compromiso con nuestros clientes, y le agradecemos su confianza en nuestros productos.

Aprovechamos esta ocasión para informarle que ante cualquier duda o reclamación puede contactar con nosotros en la dirección atencionalcliente@jocca.es (respuesta en 24 horas laborables).

Si, por el contrario, desea consultar alguna característica técnica o nuestra amplia gama de productos, visite la página web www.qualimail.es, donde le atenderemos con la calidad que nos caracteriza.

Una vez más, gracias por su confianza.

JOCCA
HOME & LIFE
www.jocca.es
902 420 000

BSCI Business Social Compliance Initiative

TÜVRheinland CERT ISO 9001

TÜVRheinland CERT ISO 14001

JOCCA

Ref. 5512

(ES) Manual de instrucciones - Recetas
(EN) Instructions manual - Recipes
(FR) Manuel d'instructions - Recettes

funnycooking

Para cualquier consulta sobre este artículo contacte con nuestro Servicio de Atención al cliente

JOCCA
QUALIMAX INTERNATIONAL

atencionalcliente@jocca.es
RESPUESTA EN 24h.

Tel. 902 420 000

DESCRIPCIÓN/DESCRIPTION/DESCRIPTION

MÁQUINA DE HACER CUPCAKES

AGRADECIMIENTO DE COMPRA

JOCCA le agradece la confianza depositada en nuestros productos y estamos seguros de que quedará completamente satisfecho con cualquiera de éstos.

Para atender mejor todas sus dudas y necesidades, el servicio de atención al cliente de **JOCCA** queda a su plena disposición para solucionar cualquier consulta:

JOCCA
c/ Tarraca, nº12 (PlaZa)
50.197 Zaragoza
atencionalcliente@jocca.es

DESCRIPCIÓN

1. Asa
2. Luz de encendido y luz indicadora de 'listo para su uso'
3. Tapa
4. Revestimiento antiadherente
5. Moldes para las magdalenas
6. Enchufe

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

-Estas instrucciones son muy importantes. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato, y guárdelo para posteriores consultas.

-**JOCCA** no se responsabilizará de las posibles consecuencias derivadas de un uso inadecuado del producto, u otro uso que no estuviera descrito en este manual.

-Antes de utilizar el producto por primera vez, desembale el producto y compruebe que está en perfecto estado. De no ser así, no utilice el aparato y diríjase a **JOCCA** ya que la garantía cubre cualquier daño de origen o defecto de fabricación.

-Este producto sólo está indicado para un uso doméstico. No

utilizar el aparato en la intemperie. No deje el aparato bajo la exposición de agentes climáticos como la lluvia, nieve, sol, etc., que puedan deteriorar su funcionamiento.
-Antes de conectar el aparato a la red eléctrica compruebe que el cable y el enchufe están en perfecto estado, además compruebe que la tensión indicada en el aparato es válida para su instalación eléctrica.
-No utilice utensilios metálicos sobre la placa de cocción, ya que éstos pueden dañar el revestimiento antiadherente.
-Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
-Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
-Si detecta que el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato, ni intente sustituir el cable. Vaya directamente al servicio técnico autorizado de **JOCCA** donde se lo reemplazarán correctamente.
-El cable de alimentación no puede estar en contacto, ni cerca de las partes calientes del aparato.
-No sumerja el aparato, ni ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
-Para desenchufar el aparato de la red eléctrica no tire del cable, tire siempre del enchufe y asegúrese de que el aparato esté apagado.
-Si su aparato ha sufrido una caída o bien ha caído en agua u otro líquido no utilice el aparato ni intente repararlo. Llévelo al servicio técnico de **JOCCA**.
-No mover el aparato cuando éste está en funcionamiento, ni toque las parte calientes del aparato, puede provocar daños y

quemaduras.
-Nunca deje el cable del aparato colgando ni en contacto con partes calientes.
-Para su seguridad y mejor funcionamiento del aparato utilice siempre accesorios y repuestos de **JOCCA**.
-Si la superficie se rompe, apague el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
-Utilizar el aparato en una superficie plana, lisa y horizontal y que pueda soportar altas temperaturas.
ATENCIÓN: En superficies en las que el calor puede resultar un problema, se recomienda utilizar una almohadilla termo-aislante.
-No deje el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, dentro o junto a un horno caliente o un horno microondas.
-Deje suficiente espacio encima y a los lados del aparato para una correcta circulación de aire.
-No permita que el aparato esté en contacto con cortinas, papeles pintados, paños de cocina, u otros materiales inflamables durante su uso.
-No utilice otro conector diferente al suministrado con el producto.
-Desaconsejamos el uso de adaptadores, enchufes y/o cables de extensión. Si dichos elementos fueran indispensables, use sólo adaptadores simples o múltiples y cables de extensión que respeten las normas de seguridad vigentes, cuidando en no sobrepasar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o e el cable de extensión.
-No utilice el aparato junto con un temporizador o un sistema de telecontrol por separado y no lo deje desatendido.
ATENCIÓN: Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de terminar la cocción. Siempre use guantes resistentes al calor al manipular materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. No coloque nada en la parte superior del aparato mientras esté funcionando o cuando esté caliente.

MODO DE EMPLEO

-Antes de utilizar el aparato por primera vez limpie la superficie con un paño húmedo y déjelo secar.
-Antes de la cocción de las magdalenas, pase un poco de aceite a las dos placas superior e inferior del aparato. Esto ayudará a retirar las magdalenas después de la cocción.
-Enchufe el aparato. Se encenderá la luz roja mientras el aparato se calienta.
NOTA: Cuando el aparato se calienta por primera vez, puede emitir un leve humo u olor. Esto es normal y debe desaparecer después de 1 ó 2 usos. Esto no afecta a la seguridad del aparato. Sin embargo, ya que puede afectar el sabor de las primeras magdalenas, se recomienda que éstas se descarten, o se haga funcionar el aparato en vacío durante unos minutos.
-Después de aproximadamente 2 ó 3 minutos, la unidad se precalienta y está lista para su uso. Se encenderá la luz verde.
-Coloque la masa de las magdalenas en cada uno de los moldes.
NOTA: No llene en exceso los moldes del aparato, ya que la masa aumentará de volumen cuando se cocine. Rellene hasta máximo 2/3 de la capacidad del molde.
-Cierre el aparato: baje la tapa del aparato con la ayuda del asa.
-Deje cocer la masa durante unos 5 minutos aproximadamente.
-Al final del tiempo de cocción, utilice el asa para levantar la tapa superior. Si es necesario, cerrar de nuevo y continuar la cocción durante unos segundos hasta que las magdalenas estén cocidas a su gusto.
NOTA: el tiempo de cocción variará según la receta.
CONSEJO: Compruebe el punto de cocción introduciendo un palillo de dientes seco en el centro de la magdalena. Si sale seco, la magdalena estará lista.
-Retire las magdalenas de la placa de cocción con un utensilio no metálico.
-Cuando haya terminado de hornear, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

-Antes de proceder a su limpieza, asegúrese que el aparato está desconectado de la red eléctrica.
-Dejar enfriar completamente el aparato antes de proceder a su limpieza.
-No utilice detergentes abrasivos ni productos que puedan dañar el aparato.
-No usar estropajos metálicos que puedan dañar el revestimiento antiadherente.
-NUNCA SUMERJA EL APARATO NI EL CONECTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
-No ponga el aparato, la placa de cocción ni el conector debajo de un chorro de agua.
-El aparato no es apto para lavavajillas.
-Limpie el exterior del aparato con una toalla de papel o paño de limpieza ligeramente humedecido si es necesario.
-Para limpiar los moldes y las placas de cocción, utilice una toalla de papel o un paño suave.
-Después de cada operación de limpieza asegúrese que los contactos fijos del aparato están perfectamente secos, para proceder a un nuevo uso.

DATOS TÉCNICOS

220-240V ~ 50/60Hz 900W
Este aparato está conforme con la directiva 2006/95/CE de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/CE de Compatibilidad Electromagnética.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE-DIRECTIVA 2002/96/CE

Su producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados.

Cuando vea este símbolo de una papelera con ruedas tachada junto a un producto, esto significa que el producto está bajo la Directiva Europea 2002/96/EC. Deberá informarse sobre el sistema de reciclaje local separado para productos eléctricos y electrónicos. Siga las normas locales y no se deshaga de los productos usados tirándolos en la basura normal de su hogar. El reciclaje correcto de su producto usado ayudará a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de la personas.

MAGDALENAS DE VAINILLA CON CHOCOLATE BLANCO Y COBERTURA DE VAINILLA (para unos 14 cupcakes).

Para la masa de los cupcakes:
·60 g de azúcar blanco
·60 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
·1 huevo
·2 cucharaditas de esencia de vainilla
·60 g de harina con levadura

Para la cobertura (frosting):
·60 g de chocolate blanco
·100g de queso mascarpone, a temperatura ambiente
·1 cucharadita de esencia de vainilla

PREPARACIÓN:
1. En un bol, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que esté cremosa. Añadir el huevo y el extracto de vainilla y batir hasta que se mezclen bien.
2. Añadir la harina (ya mezclada con la levadura) poco a poco y batir hasta que la mezcla sea homogénea. Si vemos que la masa queda muy espesa añadir un par de cucharadas de leche (opcional).
3. Introduzca la mezcla en los moldes de la placa de cocción del aparato y conéctelo.
IMPORTANTE: rellenar los moldes hasta máximo 2/3 de su capacidad.
Cuando los cupcakes estén listos, dejar enfriar.
4. Mientras las cupcakes se estén enfriando, comience a preparar la cobertura fundiendo el chocolate blanco en un recipiente al baño maría, a fuego lento. Remueva hasta que el chocolate se funda lentamente. NOTA: también podemos derretir el chocolate durante 1-2 minutos al microondas.
5. Retire el recipiente del agua y deje reposar el chocolate. Mezclar el queso mascarpone y la esencia de vainilla con el chocolate hasta que espese y adquiera una textura cremosa. Posteriormente decore los cupcakes con la ayuda de una cuchara o una manga pastelera.

CUPCAKES DE CHOCOLATE CON COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO (para unos 14 cupcakes).

Para la masa de los cupcakes:
·60 g de azúcar blanco
·60 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
·1 huevo
·45 g de harina con levadura
·15 g de cacao

Para la cobertura (frosting):
·60 g de chocolate negro
·100 g de queso mascarpone, a temperatura ambiente

PREPARACIÓN:
1. En un bol, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que esté cremosa. Añadir el huevo y batir hasta que se mezclen bien. Añadir la harina (ya mezclada con la levadura) y el cacao poco a poco y batir hasta que la mezcla sea homogénea. Si vemos que la masa queda muy espesa añadir un par de cucharadas de leche (opcional).
2. Introduzca la mezcla en los moldes de la placa de cocción del aparato y conéctelo.
IMPORTANTE: rellenar los moldes hasta máximo 2/3 de su capacidad.
Cuando los cupcakes estén listos, dejar enfriar.
3. Mientras las cupcakes se estén enfriando, comience a preparar la cobertura fundiendo el chocolate negro en un recipiente al baño maría, a fuego lento. Remueva hasta que el chocolate se funda lentamente. NOTA: también podemos derretir el chocolate durante 1-2 minutos al microondas.
4. Retire el recipiente del agua y deje reposar el chocolate. Mezclar el queso mascarpone con el chocolate hasta que espese y adquiera una textura cremosa. Posteriormente decore los cupcakes con la ayuda de una cuchara o una manga pastelera.

CUPCAKES DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS CON COBERTURA DE CREMA DE MANTEQUILLA (para unos 14 cupcakes).

Para la masa de los cupcakes:
·60 g de azúcar blanco
·60 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
·1 huevo
·60 g de harina con levadura
·15 g de chocolate blanco, rallado
·30 g de frambuesas, picadas

Para la cobertura (frosting):
·60 g de chocolate blanco
·120 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
·250 g de azúcar glas
·2 cucharaditas de leche

PREPARACIÓN:
1. En un bol, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que esté cremosa. Añadir el huevo y batir hasta que se mezclen bien.
2. Añadir la harina (ya mezclada con la levadura) y batir hasta que la mezcla sea homogénea. Si vemos que la masa queda muy espesa añadir un par de cucharadas de leche (opcional).
3. Añada el chocolate rallado y las frambuesas picadas. Introduzca la mezcla en los moldes de la placa de cocción del aparato y conéctelo.
IMPORTANTE: rellenar los moldes hasta máximo 2/3 de su capacidad.
Cuando los cupcakes estén listos, dejar enfriar.
4. Mientras las cupcakes se estén enfriando, comience a preparar la cobertura fundiendo el chocolate en un recipiente al baño maría, a fuego lento. Remueva hasta que el chocolate se funda lentamente. NOTA: también podemos derretir el chocolate durante 1-2 minutos al microondas.
5. Retire el recipiente del agua y deje reposar el chocolate. Bata la mantequilla en un bol hasta que esté cremosa. Añada la mitad del azúcar glas y bata hasta que se mezclen bien.
6. Añada el resto del azúcar glas, el chocolate y la leche. Bata hasta que la mezcla adquiera una textura cremosa. Posteriormente decore los cupcakes con la ayuda de una cuchara o una manga pastelera y decore con trocitos de frambuesa.

CUPCAKES DE CHOCOLATE Y NARANJA CON COBERTURA DE CREMA DE MANTEQUILLA (para unos 14 cupcakes).

Para la masa de los cupcakes:
- 60 g de azúcar blanco
- 60 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 1 huevo
- 2 cucharadas de zumo de naranja
- 45 g de harina con levadura
- 8 g de cacao
- 8 g de chocolate negro, rallado

Para la cobertura (frosting):
- 30 g de cacao
- 120 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 250 g de azúcar glas
- 2 cucharadas de leche

PREPARACIÓN:

1. En un bol, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que esté cremosa. Añadir el huevo y el zumo de naranja y batir hasta que se mezclen bien.
2. Añadir la harina (ya mezclada con la levadura) y el cacao poco a poco y batir hasta que la mezcla sea homogénea. Si vemos que la masa queda muy espesa añadir un par de cucharadas de leche (opcional). Añadir el chocolate negro rallado.
3. Introduzca la mezcla en los moldes de la placa de cocción del aparato y conéctelo.

IMPORTANTE: rellenar los moldes hasta máximo 2/3 de su capacidad.

Cuando los cupcakes estén listos, dejar enfriar.

4. Bata la mantequilla en un bol hasta que esté cremosa. Añada la mitad del azúcar glas y bata hasta que se mezclen bien.
5. Añada el resto del azúcar glas, el cacao y la leche. Bata hasta que la mezcla adquiera una textura cremosa. Posteriormente decore los cupcakes con la ayuda de una cuchara o una manga pastelera y decore con cáscara de naranja.

CUPCAKES DE LIMÓN CON GLASEADO DE MANTEQUILLA (para unos 14 cupcakes).

Para la masa de los cupcakes:
- 60 g de azúcar blanco
- 60 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 1 huevo
- Ralladura de cáscara de limón
- Jugo de 1/2 limón
- 60 g de harina con levadura

Para la cobertura (frosting):
- 120g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 250g de azúcar glas
- Jugo de 1/2 limón
- 2 cucharadas de leche

PREPARACIÓN:

1. En un bol, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que esté cremosa. Añadir el huevo, la ralladura de cáscara de limón y el zumo de limón y batir hasta que se mezclen bien.
2. Añadir la harina (ya mezclada con la levadura) y batir hasta que la mezcla sea homogénea. Si vemos que la masa queda muy espesa añadir un par de cucharadas de leche (opcional).
3. Introduzca la mezcla en los moldes de la placa de cocción del aparato y conéctelo.

IMPORTANTE: rellenar los moldes hasta máximo 2/3 de su capacidad.

Cuando los cupcakes estén listos, dejar enfriar.

4. Bata la mantequilla en un bol hasta que esté cremosa. Añada la mitad del azúcar glas y bata hasta que se mezclen bien.
5. Añada el resto del azúcar glas y el zumo de limón. Bata hasta que la mezcla adquiera una textura cremosa. Posteriormente decore los cupcakes con la ayuda de una cuchara o una manga pastelera.

CUPCAKES MAKER

PURCHASE ACKNOWLEDGEMENT

JOCCA thanks you for the trust placed in the purchase of our product and we are certain that you will always be satisfied with any of our products.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Handle
2. Pilot lights: switch on and ready to use
3. Lid
4. Non-stick coating
5. Moulds for cupcakes
6. Plug

SAFETY WARNINGS

-These instructions are very important. Please read this instructions manual carefully before using the appliance and keep it at hand to refer to it at any time.

-**JOCCA** declines any responsibility for the improper use of the product, or any other use that is not described in this manual.

-Before using the product for the first time, unpack the product and check that it is in perfect conditions. If not, do not use the appliance and contact JOCCA, as the guarantee covers any damage from origin or manufacturing defects.

-This product is only indicated for domestic use. Do not use the appliance outdoors. Never leave the appliance exposed to climatic agents such as rain, snow, sun, etc., which can damage its operation.

-Before connecting the appliance to the mains, check that the cable and plug are in perfect conditions. Also check that the voltage indicated on the appliance is valid for your electrical installation.

-Do not use any metal tools as these may damage the nostick coating.

-This appliance can be used by children of 8 and more years old as well as by disable people, people with reduced sensorial o

mental capacities, people with lack of experience and knowledge, if the appropriate supervision and instruction of use was provided them in reliable way and they understand danger it entails. The cleaning and maintenance allow to be realized by the user, must no be realized by the children, only - in case they are more than 8 years old and only under supervision.

-Keep the appliance and its cable out of reach of the children younger 8 years old.

-Children should be supervised to ensure they do not play with the device.

-If you detect that the power supply cable or the plug are damaged, do not use the appliance or try to replace the cable yourself. Go directly to the authorised **JOCCA** technical service where they will replace it correctly for you.

-Do not let the power supply cable touch or come near the hot parts of the appliance.

-Do not immerse the appliance or any part of it in water or any other liquid.

-Do not pull the cable to unplug the appliance from the mains, always pull from the plug.

-If your appliance has been dropped or fallen into water or any other liquid do not use it or try to repair it. Take it to the **JOCCA** technical service.

-Do not move the appliance when it is in use, or touch the hot parts of the appliance, as this may cause damage and burns.

-Never leave the appliance cable hanging or in contact with hotparts.

-For your safety and for the appliance to work correctly, always use **JOCCA** spare parts and accessories.

-If the surface is broken, turn off the device to avoid the possibility of electric shock.

-Use the appliance on a flat, smooth and horizontal surface that can support high temperatures.

CAUTION: Always use a mat to prevent heat may damage any delicate surface.

-Do not leave the appliance on top of or near a hot electrical or gas burner.

-Leave sufficient space above and around the appliance for the

air to circulate correctly.
-Do not let the appliance come into contact with curtains, wallpaper, dishcloths or other inflammable materials when it is in use.
-Do not use any other connector than the one supplied with the product.
-We dissuade the use of adapters, plugs and / or extension cables. If the above mentioned elements were indispensable, use only simple or multiple adapters and extension cables that respect the in force procedure of safety, taking care in not exceeding the limit of power indicated in the adapter and / or and the extension cable.
-Do not use the device with a timer or a remote system separately and do not leave it unattended.
WARNING: This device is hot during operation and retains heat during some time after finishing cooking. Always wear heat-resistant gloves when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the device while it is operating or still hot.

INSTRUCTIONS FOR USE

-Before using the appliance for the first time clean the plates with a damp cloth and leave to dry.
-Before baking cupcakes, rub a little oil on both top and bottom plates of the device. This helps remove the cupcakes after baking.
-Plug in the device. Red light will switch on while the device is heated.
NOTE: When the device is heated for the first time, it can produce a slight smoke or odor. It is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the device. However, as it can affect the taste of the first cupcakes, it is recommended that they be discarded, or let the device operating empty for a few minutes.
-In about 2 or 3 minutes, the device is preheated and ready for use. Green light will switch on then.

-Place the cupcakes dough cupcakes in each of the moulds.
NOTE: Do not overfill the moulds of the device, as the dough increases in volume when cooked. Fill the maximum 2/3 of the capacity of the mould.
-Close the device: put down the lid of the device helping with the handle.
-Let the dough cook for about 5 minutes approximately.
-At the end of the cooking time, use the handle to open the top lid. If necessary, shut it down again and continue cooking for a few seconds until the cupcakes are cooked to your preference.
NOTE: Cooking time will vary according to a recipe.
TIP: Check for doneness by inserting a dry toothpick in the center of the cupcake. If it comes out dry, the cupcake is ready.
-Remove the cupcakes from the baking plate with nonmetallic utensil.
-When baking is completed, unplug the power cord from the mains.

CLEANING AND STORAGE

-Before cleaning the appliance, make sure it has been disconnected from the mains.
-Leave the appliance to cool down before cleaning it.
-Never use abrasive detergents or products that can damage the machine.
-NEVER SUBMERGE THE MACHINE IN WATER OR ANY OTHERLIQUID.
-Do not place the device, the cooking plate or the connector under running water.
-The device is not suitable for dishwasher.
-Clean the device outside with a paper towel or slightly moistened cleaning cloth if necessary.
-To clean the molds and cooking plates, use a paper towel or soft cloth.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220-240V ~ 50/60Hz 900W

This device conforms to the safety requirements and provisions of directives 2006/95/EC on Low tension devices and 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

PROTECTION OF THE ENVIROMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

This product has been designed and manufactured with high quality materials and components that can be recycled and reused.

When you see the symbol of a crossed out litter bin on wheels next to a product, this means that the product conforms to the European Directive 2002/96/EC.

Please obtain information about the local recycling system for electric and electronic products.

Follow the local rules and do not dispose of used products by throwing them in the normal bins at home. Proper recycling of your used product will help avoid negative impacts on the environment and people's health.

VANILLA CUPCAKES WITH WHITE CHOCOLATE AND VANILLA FROSTING (makes 14).

For the cupcakes:
·60 g/2 oz caster sugar
·60 g/2 oz unsalted butter, softened
·1 egg
·2 tsp vanilla extract
·60 g/2 oz self raising flour

For the frosting:
·60 g/2 oz white chocolate
·100 g/3.5 oz mascarpone, room temperature
·1 tsp vanilla extract

METHOD

1. In a bowl, cream together the butter and sugar until pale. Add the egg and vanilla extract, and beat until thoroughly combined.
2. Sift the flour into the bowl and fold into the mixture until almost smooth.
3. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them.
4. Bake for 5 to 6 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
5. Whilst the cakes are cooling, begin to make the frosting by melting the chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted smoothly.
6. Remove the bowl from the heat and let the chocolate cool slightly. Gently stir the mascarpone into the cooled chocolate until thick and creamy. Pipe or spoon the frosting onto the cooled cakes.

CHOCOLATE CUPCAKES WITH DARK CHOCOLATE FROSTING (makes 14).

For the cupcakes:
- 60 g/2 oz caster sugar
- 60 g/2 oz unsalted butter, softened
- 1 egg
- 45 g/1.5 oz self raising flour
- 15 g/0.5 oz cocoa

For the frosting:
- 60 g/2 oz dark chocolate
- 100 g/3.5 oz mascarpone, room temperature

METHOD

1. In a bowl, cream together the butter and sugar until pale. Add the egg and beat until thoroughly combined. Sift the flour and cocoa into the bowl and fold into the mixture until almost smooth.
2. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them. Bake for 5 to 6 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
3. Whilst the cakes are cooling, begin to make the frosting by melting the chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted moothly.
4. Remove the bowl from the heat and let the chocolate cool slightly. Gently stir the mascarpone into the cooled chocolate until thick and creamy. Pipe or spoon the rosting onto the cooled cakes.

WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY CUPCAKES WITH BUTTERCREAM FROSTING (makes 14).

For the cupcakes:
- 60 g/2 oz caster sugar
- 60 g/2 oz unsalted butter, softened
- 1 egg
- 60 g/2 oz self raising flour
- 15 g/0.5 oz white chocolate, grated
- 30 g/1 oz raspberry, chopped

For the frosting:
- 60 g/2 oz white chocolate
- 120 g/4 oz unsalted butter, softened
- 250 g/8 oz icing sugar
- 2 tbsp milk

METHOD

1. In a bowl, cream together the butter and sugar until pale. Add the egg and beat until thoroughly combined.
2. Sift the flour into the bowl and fold into the mixture until almost smooth.
3. Fold in the chocolate and chopped raspberries. Bake for 5 to 6 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
4. Whilst the cakes are cooling, begin to make the frosting by melting the chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted smoothly.
5. Remove the bowl from the heat and let the chocolate cool slightly. Beat the butter in a large bowl until soft. Add half of the icing sugar and beat until smooth.
6. Add the remaining icing sugar, cooled white chocolate and milk and beat until creamy and smooth. Pipe the frosting onto the cooled cakes and decorate with half a raspberry.

CHOCOLATE AND ORANGE CUPCAKES WITH BUTTERCREAM FROSTING (makes 14).

For the cupcakes:
- 60 g/2 oz caster sugar
- 60 g/2 oz unsalted butter, softened
- 1 egg
- 2 tsp orange extract
- 45 g/1.5 oz self raising flour
- 8 g/0.25 oz cocoa
- 8 g/0.5 oz dark chocolate, grated

For the frosting:
- 30 g/1 oz cocoa
- 120 g/4 oz unsalted butter, softened
- 250 g/8 oz icing sugar
- 2 tbsp milk

METHOD

1. In a bowl, cream together the butter and sugar until pale. Add the egg and orange extract and beat until thoroughly combined.
2. Sift the flour and cocoa into the bowl and fold into the mixture until almost smooth. Fold in the dark chocolate.
3. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them. Bake for 5 to 6 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
4. Beat the butter in a large bowl until soft. Add half of the icing sugar and beat until smooth.
5. Add the remaining icing sugar, cocoa and milk and beat until creamy and smooth. Pipe the frosting onto the cooled cakes and decorate with orange zest

LEMON CUPCAKES WITH LEMON BUTTERCREAM ICING (makes 14).

For the cupcakes:
- 60 g/2 oz caster sugar
- 60 g/2 oz unsalted butter, softened
- 1 egg
- Zest of 1 lemon
- Juice of 1/2 a lemon
- 60 g/2 oz self raising flour

For the frosting:
- 120 g/4 oz unsalted butter, softened
- 250 g/8 oz icing sugar
- Juice of 1/2 a lemon
- 2 tbsp milk

METHOD

1. In a bowl, cream together the butter and sugar until pale. Add the egg, lemon zest and juice and beat until thoroughly combined.
2. Sift the flour into the bowl and fold into the mixture until almost smooth.
3. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them. Bake for 5 to 6 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
4. Beat the butter in a large bowl until soft. Add half of the icing sugar and beat until smooth.
5. Add the remaining icing sugar and lemon juice and beat until creamy and smooth. Pipe the frosting onto the cooled cakes.

MACHINE POUR FAIRE DES MADELEINES

REMERCIEMENT D'ACHAT

JOCCA vous remercie pour la confiance que vous accordez à nos produits. Nous sommes sûrs que vous en serez pleinement satisfait.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Anse
2. Lumière de démarrage et lumière indicatrice «prêt à l´utilisation»
3. Couvercle
4. Revêtement anti adhérant
5. Moules pour madeleines
6. Branchement pour prise électrique

CONSEILS DE SÉCURITÉ

-Ces instructions sont très importantes; lisez attentivement cette notice d'emploi avant d'utiliser l'appareil, puis conservez-la avec soin afin de pouvoir la consulter ultérieurement.
-**JOCCA** dégage toute responsabilité concernant l'utilisation incorrecte de ce produit ou toute autre utilisation non prise en compte dans la présente notice.
-Avant d'utiliser pour la première fois ce produit, déballez-le puis vérifier qu'il se trouve en parfait état, si tel n'est pas le cas, ne l'utilisez pas et adressez-vous directement à **JOCCA**, car notre garantie couvre en effet tout défaut d'origine ou de fabrication.
-Ce produit n'a été conçu que pour un usage domestique. Ne l'utiliser pas à l'extérieur. N'exposez cet appareil à aucun facteur climatique, tel que la pluie, la neige, le soleil, etc.
-Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le câble et la prise de courant soient en bon état. Vérifiez également que la tension d'alimentation de votre installation corresponde à celle de l'appareil.
-N'utilisez pas d'ustensiles métalliques sur la plaque de cuisson, puisque ceux-ci peuvent endommager le revêtement anti-adhérent.

-Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes avec un handicap physique, sensoriel ou mental mais aussi par des personnes sans expérience ni connaissance du produit, à partir du moment où des instructions relatives au bon usage du produit leur ont été données et qu'ils comprennent les dangers liés à l'utilisation du produit. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage requis par l'appareil doit être réalisé par l'utilisateur et non par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans ou que cette tâche soit faite sous la surveillance d'un adulte.
-Maintenez l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
-Les enfants doivent être surveillés pour s´assurer qu´ils ne jouent pas avec l´appareil.
-Si vous observez que le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés n'utilisez pas l'appareil ni essayez pas de le remplacer vous même, veuillez bien vous adresser au service technique de **JOCCA**, où le câble sera remplacé correctement.
-Le fil d'alimentation ne peut pas être en contact, ni se trouver prêt des parties chaudes de l'appareil.
-Ne plonger l'appareil, ni aucune de ses parties, ni dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
-Pour débrancher l'appareil ne tirez pas sur le cordon électrique mais utilisez toujours de préférence la prise et une fois seulement que vous vous serez préalablement assuré que l'appareil est bien éteint.
-Si l'appareil a chuté ou est tombé dans l'eau ou dans n'importe quel autre liquide, ne l'utilisez pas et n'essayez pas non plus de le réparer. Remettez-le au service technique **JOCCA**.
-Ne pas déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonctionnement, ne pas toucher la partie chaude de l'appareil,car vous pouvez vous brûler ou vous blesser.
-Ne laissez jamais le câble de l'appareil pendre ni en contact avec des parties chaudes.
-Pour votre sécurité ainsi que pour un meilleur fonctionnement de l'appareil, utilisez toujours les accessoires et les pièces de rechange **JOCCA**.
-Si la superficie où vous avez mi l´appareil se rompt, éteignez-le

directement pour éviter la possibilité d´un choc électrique.
-Utilisez cet appareil sur une surface plate, lisse et horizontal et laissez un espace suffisant en haut et sur les côtés de l'appareil pour une circulation del'air correcte.
ATTENTION: Sur les surfaces dont la chaleur peut poser un problème, il est recommandé d'utiliser un dessous de plat thermoisolant.
-Ne laissez pas l'appareil en haut ou près d'un réchaud à gaz ou électrique, à l'intérieur ou à côté d' un four chaud ou d' un four à micro-ondes.
-Ne permettez pas que l'appareil soit au contact de rideaux, papiers peints, torchons de cuisine ou autres matériaux inflammables pendant son utilisation.
-N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides ou les pieds nus.
-Cet appareil sera déconnecté complètement dès le débranchement.
-Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs et de rallonge. Si ces éléments sont indispensables, utilisez seulement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur, tout en faisant attention de ne pas dépasser la puissance limite indiquée sur l'adaptateur ou la rallonge.
-N´utilisez pas l´appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparément et ne pas le laisse sans surveillance.
ATTENTION: Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et garde la chaleur pendant un moment après avoir terminé la cuisson. Veuillez toujours utiliser des gants résistants à la chaleur quand vous manipulez des matériaux chaud et attendez que les parties métalliques se refroidissent avant de les laver. Ne posez rien sur la partie supérieure de l´appareil pendant qu´il est en marche ou chaud.

MODE D'EMPLOI

-Avant d´utiliser l´appareil pour la première fois lavez la superficie avec un torchon humide ou laissez-le sécher.
-Avant la cuisson des madeleines, mettez un peu d´huile sur les plaques supérieures et inférieures de l´appareil. Ceci aide à enlever les madeleines après la cuisson.
-Allumez l´appareil. Alors s´allumera la lumière rouge pendant que l´appareil chauffe.
NOTEZ: Quand l´appareil chauffe pour la première fois, il peut émettre un peu de fumée ou d´odeur. Ceci est normal et disparaitra au bout de 1 ou 2 utilisations. Ceci n´affecte pas la sécurité de l´appareil. Cependant, cela peut affecter le goût des premières madeleines, on vous recommande de les jetter, ou de faire fonctionner l´appareil vide pendant quelques minutes.
-Après environ 2 ou 3 minutes, l´unité se préchauffera et sera prête à l´utilisation : Alors s´allumera une lumière verte.
-Mettez la pâte des madeleines dans Chacun des moules.
NOTEZ: Ne remplissez pas excessivement les moules de l´appareil, puisque la pâte augmentera son volume pendant la cuisson. Remplissez au maximun 2/3 de la capacité du moule.
-Fermeture de l´appareil: baissez le couvercle de l´appareil avec l´aide de l´anse.
-Laissez cuire la pâte pendant 5 minutes approximativement.
-A la fin du temps de cuisson, utilisez les anses pour lever le couvercle supérieur. Si c´est nécessaire, fermez de Nouveau et continuez la cuisson pendant quelques secondes jusqu´à ce que les madeleines soit cuite à votre goût.
NOTEZ: le temps de cuisson varie selon la recette.
CONSEIL: Vérifiez la cuisson en mettant un cure-dent sec au centre de la madeleines. Si c´est sec, alors la madeleines est prête.
-Enlevez les madeleines de la plaque de cuisson avec un ustensile non métallique.
-Quand vous avez finir d´enfourner, débranchez le câble d´alimentation de la prise électrique.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

-Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
-Attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
-N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de produits qui peuventendommager l'appareil.
-Ne pas utiliser d'éponges métalliques qui peuvent endommager le revêtement anti-anti-adhérant.
-NE SUBMERGEZ JAMAIS L'APPAREIL NI LE CONNECTEURDANS L' EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE.
-Ne mettez ni l´appareil, ni la plaque de cuisson ni le branchement sous un jet d´eau.
-L´appareil ne peut être mi au lave-vaisselle.
-Lavez l´extérieur de l´appareil avec une serviette en Napier ou un torchon légèrement humidifié si cela est nécessaire.
-Pour laver les moules et les plaques de cuisson, utilices une serviette de Napier ou un torchon doux.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220-240V ~ 50/60Hz 900W
Cet appareil est conforme à la Directive 2006/95/EC de Basse Tension et à la Directive 2004/108/EC de Compatibilité Électromagnétique.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2002/96/CE

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et composants haut de gamme, lesquels pourront être recyclés et réutilisés.

Le pictogramme représentant une poubelle roulante barrée à côté d'un produit signifie que le produit est sous la Directive Européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur le système de recyclage local destiné aux produits électriques et électroniques.

Respectez les normes locales et ne jetez pas les produits déjà utilisés dans la poubelle normale de votre foyer. Protégez l'environnement en recyclant correctement vos produits usagés, ainsi vous éviterez des conséquences négatives sur l'environnement et la santé des gens.

MADELEINES À LA VANILLE AVEC DU CHOCOLAT BLANC ET UN GLAÇAGE DE VANILLE (pour 14 cupcakes).

Pour la pâte des cupcakes:
·60 g de sucre blanc
·60 g de beurre sans sel (à température ambiante)
·1 oeuf
·2 petites cuillères d´extrait de vanille
·60 g de farine avec levure

Pour le glaçage:
·60 g de chocolat blanc
·100 g de mascarpone, à température ambiante
·1 petites cuillères d´extrait de vanille

PREPARATION
1. Dans un bol, battez le beurre avec le sucre jusqu´à ce que cela soit crémeux. Ajoutez l´œuf et l´extrait de vanille et bâtez jusqu´à ce que tout soit bien mélangé.
2. Ajoutez la farine (déjà mélangé à la levure) petit à petit et bâtez jusqu´à ce que le mélange soit homogène. Si vous voyez que la pâte reste épaisse ajouter un peu de lait (optionnel).
3. Introduire le mélange dans les moules de la plaque de cuisson de l´appareil et connectez-le. IMPORTANT: Remplissez les moules jusu´au maximun 2/3 de sa capacité. Quand les cupcakes sont prêts, laissez refroidir.
4. Pendant que les cupcakes refroidissent, commencez à préparer le glaçage. Faite fonder la chocolat blanc dans un récipient au bain mari, à feu lent. Tournez jusqu´à ce que le chocolat fonde totalement. NOTEZ: Vous pouvez aussi faire fonder la chocolat 1-2 minutes au micro-ondes.
5. Enlevez le récipient de l´eau et laissez reposer le chocolat. Mélangez la mascarpone et l´extrait de vanille avec le chocolat jusqu´à ce que cela épaississe et ait une texture crémeuse. Après décorez les cupcakes avec une cuillère ou ustensile de pâtisserie.

CUPCAKES DE CHOCOLAT AVEC GLAÇAGE DE CHOCOLAT NOIR (pour 14 cupcakes).

Pour la pâte des cupcakes:
·60 g de sucre blanc
·60 g de beurre sans sel (à température ambiante)
·1 oeuf
·45 g de farine avec levure
·15 g de cacao

Pour le glaçage:
·60 g de chocolat noir
·100 g mascarpone, à température ambiante

PREPARATION

1. Dans un bol, battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que cela soit crémeux. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille et bâtez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Ajoutez la farine (déjà mélangé à la levure) et le cacao petit à et bâtez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Si vous voyez que la pâte reste épaisse ajouter un peu de lait (optionnel).
2. Introduire le mélange dans les moules de la plaque de cuisson de l'appareil et connectez-le. IMPORTANT: Remplissez les moules jusqu'au maximun 2/3 de sa capacité. Quand les cupcakes sont prêts, laissez refroidir.
3. Pendant que les cupcakes refroidissent, commencez à préparer le glaçage. Faite fondre le chocolat noir dans un récipient au bain mari, à feu lent. Tournez jusqu'à ce que le chocolat fonde totalement. NOTEZ: Vous pouvez aussi faire fonder la chocolat 1-2 minutes au micro-ondes.
4. Enlevez le récipient de l'eau et laissez reposer le chocolat. Mélangez la mascarpone et l'extrait de vanille avec le chocolat jusqu'à ce que cela épaississe et ait une texture crémeuse. Après décorez les cupcakes avec une cuillère ou ustensile de pâtisserie.

CUPCAKES DE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES AVEC GLAÇAGE DE CREME DE BEURRE (pour 14 cupcakes).

Pour la pâte des cupcakes:
·60 g de sucre blanc
·60 g de beurre sans sel (à température ambiante)
·1 oeuf
·60 g de farine avec levure
·15 g de chocolat blanc râpé
·30 g de framboises pilées

Pour le glaçage:
·60 g de chocolat blanc
·120 g de beurre sans sel (à température ambiante)
·250 g de sucre glace
·2 cuillères de lait

PREPARATION

1. Dans un bol, battez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que cela soit crémeux. Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille et bâtez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
Ajoutez la farine (déjà mélangé à la levure) petit à petit et bâtez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Si vous voyez que la pâte reste épaisse ajouter un peu de lait (optionnel).
2. Ajoutez le chocolat râpé et les framboises pilées. Introduire le mélange dans les moules de la plaque de cuisson de l'appareil et connectez-le. IMPORTANT: Remplissez les moules jusqu'au maximun 2/3 de sa capacité. Quand les cupcakes sont prêts, laissez refroidir.
3. Pendant que les cupcakes refroidissent, commencez à préparer le glaçage. Faite fondre le chocolat dans un récipient au bain mari, à feu lent. Tournez jusqu'à ce que le chocolat fonde totalement. NOTEZ: Vous pouvez aussi faire fonder la chocolat 1-2 minutes au micro-ondes.
4. Enlevez le récipient de l'eau et laissez reposer le chocolat. Bâtez le beurre dans un bol jusqu'à ce que cela soit crémeux. Ajoutez la moitié du succre galce et bâtez jusqu'à ce que cela soit bien mélangé.
5. Ajoutez le reste de sucre glace, le chocolat et le lait. Bâtez jusqu'à ce que le mélange ait une texture crémeuse. Après décorez les cupcakes avec une cuillère ou ustensile de pâtisserie et décorez-les de morceaux de framboises.

CUPCAKES DE CHOCOLAT ET ORANGE AVEC UN GLAÇAGE DE CREME DE BEURRE
(pour 14 cupcakes).

Pour la pâte des cupcakes:
- 60 g de sucre blanc
- 60 g de beurre sans sel (à température ambiante)
- 1 oeuf
- 2 cuillères d´extrait d´orange
- 45 g de farine avec levure
- 8 g de cacao
- 8 g de chocolat noir râpé

Pour le glaçage:
- 30 g de cacao
- 120 g de beurre sans sel (à température ambiante)
- 250 g de sucre glace
- 2 cuillères de lait

PREPARATION :

1. Dans un bol, bâtez le beurre avec le sucre jusqu´à ce que le tout soit crémeux. Ajoutez l´eau et l´extrait d´orange et bâtez jusqu´à ce que cela soit bien mélangé.
2. Ajoutez la farine (déjà mélangé à la levure) et le cacao petit à petit et bâtez jusqu´à ce que le mélange soit homogène. Si vous voyez que la pâte reste épaisse ajouter un peu de lait (optionnel). Ajoutez le chocolat noir râpé.
3. Introduire le mélange dans les moules de la plaque de cuisson de l´appareil et connectez-le. IMPORTANT: Remplissez les moules jusu´au maximun 2/3 de sa capacité. Quand les cupcakes sont prêts, laissez refroidir.
4. Bâtez le beurre dans un bol jusqu´à ce que cela soit crémeux. Ajoutez la moitié du sucre glace et bâtez jusqu´à ce que cela soit bien mélangé.
5. Ajoutez le reste de sucre glace, le chocolat et le lait. Bâtez jusqu´à ce que le mélange ait une texture crémeuse. Après décorez les cupcakes avec une cuillère ou ustensile de pâtisserie et décorez-les avec des morceaux d´orange.

CUPCAKES DE CITRON AVEC GLAÇAGE DE BEURRE
(pour 14 cupcakes).

Pour la pâte des cupcakes:
- 60 g de sucre blanc
- 60 g de beurre sans sel (à température ambiante)
- 1 oeuf
- Zeste de citron
- 1/2 jus de citron
- 60 g de farine avec levure

Pour le glaçage:
- 120 g de beurre sans sel (à température ambiante)
- 250 g de sucre glace
- 1/2 jus de citron
- 2 cuillères de lait

PREPARATION

1. Dans un bol, bâtez le beurre avec le sucre jusqu´à ce que le tout soit crémeux. Ajoutez l´oeuf, le zeste de citron et le jus de citron et bâtez jusqu´à ce que cela soit bien mélangé.
2. Ajoutez la farine (déjà mélangé à la levure) et bâtez jusqu´à ce que le mélange soit homogène.
3. Introduire le mélange dans les moules de la plaque de cuisson de l´appareil et connectez-le. IMPORTANT: Remplissez les moules jusu´au maximun 2/3 de sa capacité. Quand les cupcakes sont prêts, laissez refroidir.
4. Bâtez le beurre dans un bol jusqu´à ce que cela soit crémeux. Ajoutez la moitié du sucre glace et bâtez jusqu´à ce que cela soit bien mélangé.
5. Ajoutez le reste de sucre glace et le jus de citron. Bâtez jusqu´à ce que le mélange ait une texture crémeuse. Après décorez les cupcakes avec une cuillère ou ustensile de pâtisserie.